

# Good Food Festival 2017 – Dubrovnik

por [Croacia](#) · Actualizado 05/10/2017



---

**4º Edición de Good Food Festival Dubrovnik, del 19 al 22 de octubre 2017.**

**Uno de los festivales gastronómicos más importantes de Croacia. Asistirán reconocidos chefs nacionales e internacionales y habrá sorpresas para los visitantes.**

---

## Good Food Festival 2017, si te gusta la buena mesa

Good Food Festival **promueve la creatividad gastronómica** ofreciendo gran variedad de sabores en las **especialidades culinarias típicas de la región de Dubrovnik y otras regiones de Croacia**. La **cocina internacional también tiene cabida**, algunos de los mejores chefs nos deleitarán con las mejores cocinas del mundo.

Durante estos cuatro intensos días, los visitantes tendrán la oportunidad de asistir a talleres de cocina y conocer la ciudad a través de la gastronomía con los tours gastronómicos **"Sights & Bites"**. Además, habrá programas educativos para los niños y otras muchas sorpresas...

Entre los eventos especiales destacan las **cenas de mano de reconocidos chefs como Priska Thuring o Ivan Pazanin**.

El último día, la **tradicional gran mesa gastronómica cubrirá la calle Stradun**, calle principal que atraviesa la ciudad, donde los restaurantes,

hoteles y pastelerías de Dubrovnik presentan sus mejores platos y creaciones. La degustación tiene un precio simbólico y los ingresos obtenidos serán destinados a fines sociales.

Good Food Festival culmina con una **cena solidaria en el Hotel Rixos Libertas**.

## Catas de vino

Las especialidades gastronómicas se acompañarán de **los mejores vinos de la región de Dubrovnik**: como el autóctono **Plavac Mali** o el **Posip**, una variedad de uva blanca que se cultiva en la isla de Korcula.

Algunos de los bares ofrecerán al visitante catas de vinos y presentaciones con sommeliers profesionales. Además, se darán a conocer vinos de otras regiones de Croacia, **como los de la isla Krk**. Ver más sobre [vinos de Croacia](#)

## Cerveza local

Visita la **primera fábrica de cerveza en Dubrovnik**, conoce la historia, el proceso de elaboración y por supuesto, saborea la cerveza local de la ciudad.

## Menús especiales

Los chefs de **una treintena de restaurantes han elaborado menús especiales** a un precio de 100 kunas (unos 13 euros) para que los visitantes puedan degustar sus platos durante estos cuatro días.



Foto: Oficina de Turismo de Dubrovnik

## Días de cocina de Eslavonia

Este año se presenta en el restaurante Mimoza platos tradicionales de la **región de Eslavonia**, preparados con recetas originales y acompañados de los reconocidos **vinos de Ilok**. No faltará la **música tradicional con tamburitzas**. Ver más sobre la [región de Eslavonia](#)

## Y de postre...

**Las pastelerías de Dubrovnik se han unido al evento** aportando lo más dulce de la jornada, la repostería más deliciosa.

El **Hotel Hilton Imperial será el encargado de endulzar la hora de café** ofreciendo un menú especial que incluye buffet libre con gran variedad de dulces, café o té. Ver más sobre [dulces de Croacia](#)



Foto: Oficina de Turismo de Dubrovnik

## Feria de productos saludables

Visita el mercado de **productos saludables** y **descubre los sabores locales** más tradicionales: mermelada casera, miel, licores, vinos, quesos, jamón y otros..... Desde el día 16 junto a la Puerta de Pile. Ver más sobre [productos con denominación de origen croata](#)

Os esperamos en uno de los festivales gastronómicos más importantes de Croacia en un escenario inigualable, la ciudad de Dubrovnik. **Descárgate el programa**

[Volver](#)